



411026S-2023



修武县浩宇食品有限公司企业标准

Q/XHY 0001S-2023

肉丸(饼、块、棒)罐头

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

修武县浩宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由修武县浩宇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范二苗。

H N
Q B

肉丸(饼、块、棒)罐头

1 范围

本标准规定了肉丸(饼、块、棒)罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制,添加或不添加水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、蛋类及其制品(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、新鲜蔬菜或腌渍品或干制品(芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、竹笋、包菜、菠菜、香菜、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、莲藕中的一种或几种)、食用菌(香菇、金针菇、杏鲍菇中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、杏仁、板栗、葵花籽仁中的一种或几种)、豆制品及豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆、豆干、豆腐、豆腐皮、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品中的一种或几种)中的一种或几种,添加生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油中的一种或几种)、食用玉米淀粉、白砂糖、冰糖、麦芽糖、海藻糖、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、香辛料(花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种)、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精(鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种)中的一种或几种后,经配料、搅拌、成型、熟制、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸(饼、块、棒)罐头。

根据原料和性状不同可分:肉丸罐头、肉饼罐头、肉块罐头、肉棒罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。

2.1.4 蛋类及其制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 新鲜蔬菜、水果、蔬菜干制品应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。

2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 豆干、豆腐、豆腐皮、大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 蔬菜腌渍品应符合 GB 2714 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
容 器	密封完好，无泄漏、无胖听	检查容器，取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具该品种应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
固形物含量,% ≥	55.0	GB/T 10786
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
食用盐（以氯化钠计），g/100g ≤	5.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg ≤	0.075	GB 5009.28
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a、仅限添加水产品的检测。 b、仅限添加该食品添加剂的产品检测。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、绞碎或不绞碎、煮制或不煮制，添加或不添加水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲤鱼、金线鱼、金枪鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、蛋类及其制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋黄、蛋液、咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种）、新鲜蔬菜或腌渍品或干制品（芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、竹笋、包菜、菠菜、香菜、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、莲藕中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇中的一种或几种）、坚果籽类（芝麻、花生、杏仁、板栗、葵花籽仁中的一种或几种）、豆制品及豆类（黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆、豆干、豆腐、豆腐皮、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品中的一种或几种）中的一种或几种，添加生活饮用水、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油、鱼油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、白砂糖、冰糖、麦芽糖、海藻糖、木糖醇、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、高良姜、桂皮、孜然中的一种或几种）、乙基麦芽酚、卡拉胶、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、虾仁味香精、鱼肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种后，经配料、搅拌、成型、熟制、内包装、高温灭菌、外包装而制成肉丸（饼、块、棒）罐头。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

修武县浩宇食品有限公司